



BARONE
RICASOLI

CASTELLO DI BROLIO VIN
SANTO
VINSANTO DEL CHIANTI
CLASSICO DOC

Il Castello di Brolio Vin Santo, nel segno della tradizione, è interprete di una delle uve "storiche" del territorio, la Malvasia del Chianti. E sempre nel segno della tradizione ne è curata la produzione.

NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

Le uve destinate al Vin Santo vengono raccolte a vendemmia ormai avanzata, solo quando un elevato contenuto zuccherino può garantire il lungo processo di maturazione che questo vino deve affrontare. I grappoli vengono messi a riposo appesi in locali con forte escursione termica e lasciati ad appassire per circa tre mesi. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice è fatto fermentare lentamente e conservato almeno per quattro anni in caratelli di rovere.



2006

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno protratto fino a marzo. Aprile e maggio connotati da buona piovosità, seguiti da un'estate con temperature non troppo elevate e piogge scarse. Ma verso il 20 di agosto una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, settembre e la prima quindicina di ottobre, con una accentuata escursione termica che superava i dieci / quindici gradi di differenza tra giornate decisamente calde e notti fresche.

Riteniamo che la vendemmia 2006 sia la migliore degli ultimi anni, si rilevano infatti un'ottima complessità aromatica, una buona gradazione alcolica oltre alla notevole struttura polifenolica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore ambra con riflessi dorati. Al naso è avvolgente e interessante. Sentori di miele, castagna, mandorla, marmellata d'arancia, albicocca. In bocca si distingue la mandorla tostata e l'amaretto, la noce fresca, il fico secco. E' caldo e piacevole con un lungo e persistente finale.

VITIGNI:

Malvasia e Sangiovese.

MATURAZIONE:

quattro/cinque anni in caratelli di rovere da 225lt.